

# Pulled Pork

## Würzmischung:

*Don Marco´s  
Pig Wing*

## Sauce:

*The Shed*

## Zutaten:

*2 kg ausgelöster  
Schweinerollbraten  
aus der Schulter,  
Fettauflage bis  
auf ½ cm entfernt  
2-3 EL Senf*

## Für die Brötchen:

*1 kg Mehl  
125g Butter zerlassen  
560 ml Milch  
1 Paket Hefe*

*8 \* Brioche-Brötchen,  
aufgeschnitten*

## Brötchen Zubereitung:

Butter in der Milch zerlassen. Hefe darin auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Milch vermengen. 30 Min bei ca 45°C gehen lassen. Brötchen formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und wiederum 15 Min gehen lassen. Nun bei 185°C 11-14 Minuten backen.

## Pulled Pork Burger Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Fleisch mit dem Senf dann mit der Würzmischung einreiben, anschließend bei Raumtemperatur 30 Min ruhen lassen. Den Grill für indirekte und direkte schwache Hitze (120-175°C) vorbereiten. Schulterbraten mit der Fettauflage nach unten über indirekter Hitze 4-8 Std. grillen, bis die Kerntemperatur 88°C beträgt. Das noch warme Fleisch mit den Fingern oder zwei Gabeln zerteilen. In einer großen Schüssel das zerleinerte Fleisch mit etwas Sauce gründlich vermengen. Fleisch in den Brötchen anrichten und servieren.

